

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Херсонський державний університет

СЕРТИФІКАТНА ПРОГРАМА
«ОСНОВИ ЗБАЛАНСОВАНОГО ХАРЧУВАННЯ»

ЗАТВЕРДЖЕНО

вченою радою Херсонського
державного університету

Голова вченої ради ХДУ

 (Володимир ОЛЕКСЕНКО)

(протокол від 28.02.2022 р. № 14)

зі змінами (протокол від 24.06.2024 р. № 17)

Сертифікатна програма введена в дію
з 28.02.2022 р.

Ректор Херсонського
державного університету

 (Олександр СПІВАКОВСЬКИЙ)

(наказ від 28.02.2022 р. № 192-Д)

(наказ від 24.06.2024 р. № 349-Д)



Івано-Франківськ, 2024 рік

Розроблено робочою групою у складі:

П.І.П. керівника та членів	Посада (для зовнішніх сумісників - місце основної роботи, посада)	Найменування закладу, що закінчив викладач (рік закінчення, спеціальність, кваліфікація згідно з документом про вищу освіту)	Науковий ступінь, шифр і найменування спеціальності, тема дисертації, вчене звання, за якою кафедрою (спеціальністю) присвоєно	Стаж науково-педагогічної та/або наукової роботи	Інформація про наукову діяльність (основні публікації за напрямом, науково-дослідна робота, участь у конференціях і семінарах, робота з аспірантами, керівництво науковою роботою здобувачів)	Відомості про підвищення кваліфікації викладача (найменування закладу, тип документу, тема, дата видачі
Керівник						
Бурак В.Г.	Доцентка кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу	Український державний університет харчових технологій, м. Київ, 1994 р., Диплом спеціаліста КН № 902040 від 21.06.1994 р. Спеціальність: Технологія м'яса та м'ясних продуктів Кваліфікація: інженер-технолог	Докторка педагогічних наук за спеціальністю 13.00.04-теорія та методика професійної освіти Диплом ДД № 013321 Від 24.04. 2024 р. Кандидат технічних наук за спеціальністю Диплом ДД 05.18.04 – технологія м'ясних, молочних та рибних	23 роки	1. Бурак В.Г. Використання біологічно активних добавок в продуктах харчування / Науково-інформаційний вісник БТФ. – Херсон. РВЦ «Колос». 2017. Вип. 9. – С. 34-37. 2. Бурак В.Г. Зарубіжний досвід підготовки фахівців готельно-ресторанної справи. Науковий часопис Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова. Серія 5. Педагогічні науки: реалії та перспективи. 2020. № 78. С. 39–43. 3. Бурак В.Г. Творче освітнє середовище професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. Scientific forum: theory and practice of research: collection of scientific papers «SCIENTIA» with Proceedings of the I International Scientific and Theoretical Conference. (Valencia, 18 June 2021). Valencia, 2021. P. 119–121. 4. Andriushchenko I. E., Ivanenko T. Ya., Burak V. H. , Kovalenko G. V., Zamferesko O. V.. Technologies for training specialists in the hotel and catering industry in Ukraine in the context of lifelong learning GeoJournal of Tourism and Geosites. 2021. Year XIV. № 37 (3). P.838–843. 5. Бурак В. Г. , Новікова Н. В. Формування змісту навчання етнічної кухні Китаю у студентів харчової галузі. Вісник Херсонського національного технічного університету. 2019. № 2 (69). Т. 1. С. 82–86. 6. Бурак В.Г. , Новікова Н.В. Дослідження впливу параметрів технології виробництва м'ясних охолоджених напівфабрикатів на безпечність продукції відповідно принципів НАССР. Вісник Херсонського національного технічного університету. 2019. № 2 (69). Т. 1. С. 70–81. 7. Бурак В. Досвід професійної підготовки фахівців готельно-ресторанного господарства в закладах вищої освіти. /Інноваційна	1. ДП «Херсонський науково-виробничий центр стандартизації, метрології і сертифікації», стажування, тема: «Передові технології оцінки якості харчових продуктів», від 27.11.2017 2. 3 01.10.2020 року навчання в докторантурі ХДУ 3. Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського, кафедра готельно-ресторанного бізнесу з 30.11. - 30.12.2020 року (180 годин/6 кредитів), довідка № 32 від 20.01.2021 року. Тема: «Сучасні

			продуктів. Диплом ДК № 000730 від 21.05. 1998 р. Український державний університет харчових технологій, м. Київ Тема: « Розробка комбінованих м'ясопродуктів з використання соево-білково- жирового збагачувача (СБЖЗ)» Атестат доцента кафедри фундаментальн их дисциплін 12ДЦ № 005504 від 17.10.2002 р. Атестаційна колегія		педагогіка. – Одеса. - -2020. Вип.29. С.88-93. 8. Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю // Підручник. Баль-Прилипко Л.В., Слободянюк Н.М., Поліщук Г.Є., Паска М.З., Бурак В.Г. – Київ.ЦП «Компринт». 2017. – 572 с. <u>Наукове консультування</u> установ, підприємств, організацій – з питань впровадження системи якості за принципами НАССР та розроблення концепції ресторанної справи. Керівник студентського наукового гуртка– Школа кулінарної майстерності та сервісу. Член Асоціації кухарі Півдня України. Член Асоціації з інтеграції НАССР	теоретико-методологічні засади вивчення дисципліни фахового спрямування в інноваційному освітньому просторі»
--	--	--	---	--	---	---

1. Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Херсонський державний університет Факультет бізнесу і права Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Офіційна назва сертифікатної програми	Основи збалансованого харчування
Обсяг сертифікатної програми	5 кредитів ЄКТС/ 150 годин
Тривалість сертифікатної програми	Середньострокова
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти
Мова (и) викладання	Українська
Термін дії сертифікатної програми	Оновлюється один раз на два роки
Інтернет-адреса постійного розміщення опису сертифікатної програми	Сторінка офіційного сайту університету – Освітня діяльність https://www.kspu.edu/Education/CertPrograms.aspx
2. Мета сертифікатної програми	
Послідовне формування спеціальних теоретичних знань та практичних навичок із загальних підходів та принципів повноцінного, раціонального і профілактичного харчування людини в різних умовах життя та діяльності з основами нутриціології, на базі яких складається і розвивається технологія виробництва харчової продукції, організація повноцінного харчування населення та формування у здобувачів творчого підходу при вирішенні питань в практичній діяльності.	
3. Характеристика сертифікатної програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність)	Міждисциплінарна: 01 Освіта (011 Освітні, педагогічні науки; 012 Дошкільна освіта; 013 Початкова освіта; 014 Середня освіта; 015 Професійна освіта; 016 Спеціальна освіта). 07 Управління та адміністрування (073 Менеджмент; 074 Публічне управління та адміністрування); 18 Виробництво та технології (181 Харчові технології) 24 Сфера обслуговування (241 Готельно-ресторанна справа; 242 Туризм)
Орієнтація сертифікатної програми	Здобувачі отримують знання та вміння про розрахунки фізіологічної потреби організму в харчових та біологічно активних речовинах, обґрунтування енергетичної цінності та нутрієнтного складу раціону харчування, оцінки статусу харчування організму та його порушень; сприяння практичному оволодінню вміннями та навичками розробки наукових засад обґрунтування практичних рекомендацій щодо організації раціонального харчування різних груп населення; вміння оцінювати харчові продукти за гігієнічними показниками й формулювання висновку щодо їх якості та відповідності стандартам; опанування практичними навичками з основ дієтології до професійної діяльності з обґрунтування та

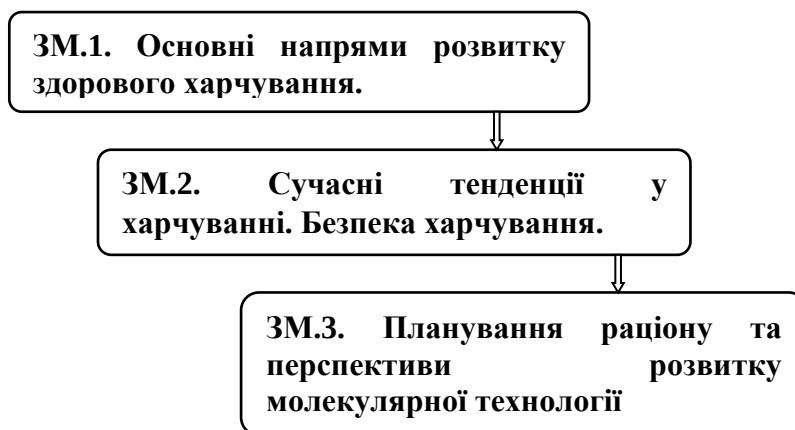
	організації заходів спрямованих на зміцнення здоров'я населення України.
Основний фокус сертифікатної програми та спеціалізації	Програма забезпечує формування компетентностей, щодо основ раціонального харчування людей; уявлення про науково-обґрунтовані правила і норми використання поживних речовин (білки, жири, вуглеводи, вітаміни, мінеральні речовини); формування основ здорового способу життя і грамотної поведінки людей в побуті; відпрацьовування навичок самоконтролю і самореалізації. Ключові слова: нутрієнтний склад, енергетична цінність, теорії та види харчування, раціон, якість.
Особливості програми	Сертифікатна програма скорегована на вивчення саморегуляції та здорового способу життя у процесі професійної діяльності, освоєння та вдосконалення умінь і навичок із різних видів збалансованого харчування та підтримання загального рівня фізичної активності і здоров'я.
4. Придатність до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Отримані програмні результати сприятимуть поглибленню знань комбінування інформаційної технології для формування здорового способу життя, розвитку здоров'язбережувальних умінь і навичок, розвитку фізичних якостей у представників різних груп населення, здатності самостійно розробляти методики і технології для інтегрального гармонійного розвитку людини.
Подальше навчання	Не застосовано
5. Викладання та оцінювання	
Викладання та оцінювання	Лекції та практичні роботи у спеціалізованих аудиторіях ХДУ, «Лабораторії ресторанних технологій» кафедри готельно-ресторанної справи та туристичного бізнесу В межах аудиторної та самостійної роботи застосовуються інтерактивні методи навчання: комбінація лекцій, практичних занять із розв'язанням ситуаційних завдань і використанням кейс-методів, ігор, тренінгів, що розвивають практичні навички, розвивають лідерські навички та вміння працювати в команді
Оцінювання	Оцінювання практичних завдань та завдань для самостійної роботи здійснюється за накопичувальною системою відповідно до Порядку оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в ХДУ. Оцінювання знань здобувача здійснюється на основі виконання всіх видів навчальної діяльності, поточної успішності та підсумкового контролю за кожною освітньою компетентністю.
6. Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	ІК. Здатність застосування у професійній діяльності знання Конституції України, етичних і правових норм, що регулюють відносини людини з людиною, із суспільством і з навколишнім середовищем; використовувати нормативні і правові документи у сфері збереження та зміцнення здоров'я людини.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК.1. Здатність з'ясувати актуальні проблеми сучасних напрямів в фізіології харчування та встановити їх зв'язок зі здоров'ям та працездатністю населення ЗК.2. Здатність до володіння основними теоріями харчування та фізіологічної потреби людини в основних складових продуктів

	харчування; ЗК.3. Здатність до здійснення безпечної діяльності. ЗК.4. Здатність до формулювання теоретичних знань про основи раціонального та оздоровчого харчування. ЗК.5. Здатність складання меню для різного контингенту споживачів та вирішування конкретних завдань відносно корегування раціону харчування. ЗК 6. Здатність оцінювати харчові продукти за гігієнічними показниками, формулювання висновку щодо їх якості та відповідності стандартам.
Фахові компетентності (ФК)	ФК.1. Здатність до володіння спеціалізованими концептуальними знаннями на рівні сучасних досягнень науки і техніки, які є основою для оригінального мислення та інноваційної діяльності. ФК.2. Здатність визначати мету та завдання власної та колективної діяльності передбачати альтернативні рішення у професійній діяльності. ФК.3. Здатність визначити загальні підходи до вибору необхідної оздоровчої технології для корекції стану здоров'я дітей та молоді, що не мають хронічних захворювань. ФК.4. Здатність використовувати під час навчання та виконання професійних завдань базові знання про хімічні основи життєдіяльності організму людини. ФК.5. Здатність генерувати нові ідеї, виявляти фундаментальні проблеми і пропонувати шляхи їх вирішення.
Програмні результати навчання (ПРН)	ПРН.1. Здатність надавати консультації з окремих питань здорового способу життя. ПРН.2. Здатність розробляти практичні рекомендації щодо організації раціонального харчування різних груп населення. ПРН.3 Здатність формувати практичні навички по складанню харчового раціону для різних верст населення. ПРН.4. Здатність пропагувати основні положення та принципи раціонального харчування, здійснювати оцінку та корекцію раціону харчування. ПРН.5. Здатність надавати обґрунтування енергетичної цінності та нутрієнтного складу раціону харчування.
8. Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Теоретико-практичну підготовку здобувачів у межах сертифікатної програми забезпечують науково-педагогічні працівники, які відповідають напряду програми, що сприяє якісній професійній підготовці.
Матеріально- технічне забезпечення	Для освітнього процесу наявна необхідна матеріальна база, належне технічне забезпечення: спеціалізовані кабінети з проведення практичної роботи, лекційні аудиторії мають стаціонарну та переносну медіа-проектну техніку, що дозволяють здійснювати різні форми навчання
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Освітній процес забезпечується інформаційними та навчально-методичними матеріалами, які розміщуються на освітній платформі «KSU Online», доступ до наукової, методичної літератури та фахових періодичних видань забезпечує Наукова бібліотека ХДУ.

Перелік компонент сертифікатної програми

Код н/д	Складові частини сертифікатної програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики, атестація слухачів)	Кількість кредитів / години	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Змістові модулі сертифікатної програми			
ЗМ.1	Основні напрями розвитку здорового харчування	46	поточне оцінювання
ЗМ.2.	Сучасні тенденції у харчуванні. Безпека харчування	56	поточне оцінювання
ЗМ.3.	Планування раціону та перспективи розвитку молекулярної технології	48	поточне оцінювання
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ СЕРТИФІКАТНОЇ ПРОГРАМИ		5 кредитів ЄКТС/ 150 годин	диф. залік

Структурно-логічна схема сертифікатної програми



Форма атестації здобувачів вищої освіти

Формою підсумкової атестації за сертифікатною програмою є успішне оволодіння та завершення всіх змістових модулів, що є підставою отримання сертифікату

Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам сертифікатної програми

	ЗМ.1	ЗМ.2	ЗМ.3
ІК	+	+	+
ЗК 1	+		+
ЗК 2		+	+
ЗК 3	+	+	
ЗК 4	+		+
ЗК 5		+	
ЗК 6	+	+	
ФК 1	+		+
ФК 2	+	+	
ФК 3			+
ФК 4		+	+
ФК 5		+	

**Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН)
відповідними компонентами сертифікатної програми**

	ЗМ.1	ЗМ.2	ЗМ.3
ПРН.1	+		+
ПРН.2	+	+	+
ПРН.3			+
ПРН.4	+	+	+
ПРН.5	+		+

Керівник сертифікатної програми



Валентина БУРАК